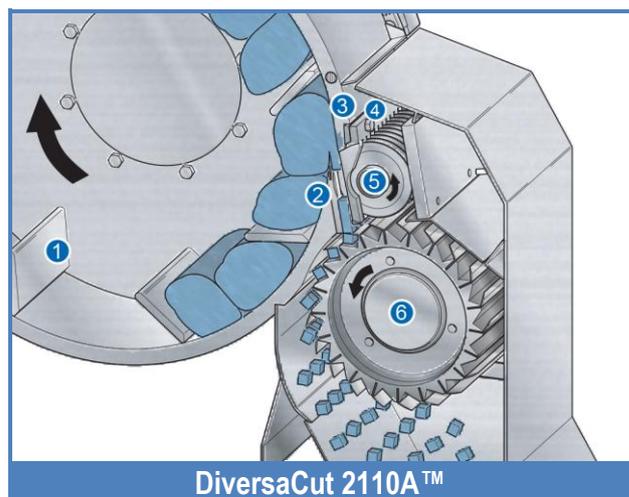


# DiversaCut 2110A™ Würfelschneidemaschine

Der neueste Würfler der DiversaCut®-Baureihe



## TECHNISCHE DATEN

Länge: ..... 1.627 mm (64.07")  
Breite: ..... \*1.616 mm (63.62")  
Höhe: ..... 1.738 mm (68.44")  
Nettogewicht: ..... 681 kg (1.500 lb)  
Motor: ..... 3,7 oder 7,5 kW (5 oder 10 HP)

\* Unterschiedliche Auslaufrutschen sind lieferbar. Die Maschinenbreite hängt von der Art der Auslaufrutsche ab. Die obige Angabe ist die maximale Breite, mit der die Maschine geliefert wird.

## VERWENDUNGSZWECK

Mit der größten Maschine der DiversaCut-Baureihe, der <sup>BS</sup>DiversaCut 2110A™ können gleichmäßige Würfel, Streifen und Scheiben sowie Granulate bei hohen Kapazitäten hergestellt werden. Das Schneidgut kann bei der Zufuhr in die Maschine eine Größe bis zu maximal 254 mm (10") in jeder Abmessung haben, wodurch sich Kostenersparungen ergeben, da das Produkt nicht vorgeschritten werden muss.

Diese neue Würfelschneidemaschine bietet präzise Schnitttoleranzen durch die Möglichkeit der Scheibenstärken-Einstellung und die Verriegelungs-Ausstattungen. Auch präziseste Feinstellungen mit Hilfe der einstellbaren Manschetten an beiden Schneidspindeln sind möglich. Die Maschine ist ideal geeignet für das Schneiden von Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Kohl, Paprika, Sellerie, Tomaten, Aloe Vera, Äpfel, gekochtem Speck, knochenfreiem, gegartem Geflügel- oder Rindfleisch, Papaya, Broten, Keksganulaten, Schinken, Fisch, Peperoni, Kürbis, Maniok, Gurken, Aubergine, Ingwer, Lauch, Birnen, Ananas und Erdbeeren.

## ARBEITSWEISE

Das Schneidgut gelangt über den Beschickungstrichter in die rotierende Mitnehmertrommel [1]. Durch die Zentrifugalkraft wird es an der Innenseite der Schneidkammer gehalten, während es von den Mitnehmern am Scheibenmesser [2] vorbeigeführt wird. Eine verstellbare Klappe [3] oben auf der Schneidkammer lässt die Scheiben über die Schneide des Scheibenmessers hinweg nach außen gleiten. Der Abstand zwischen dem Ende der Schneidkammerklappe und der Schneide des Scheibenmessers bestimmt die Scheibenstärke.

Nach dem Austritt werden die Scheiben zwischen Scheibenmesser und Abstreiferkamm [4] geführt, bevor sie von den Rundmessern [5] übernommen und in Streifen geschnitten werden. Der finale Schnitt erfolgt von den Querschnittmessern [6].

## SCHNITTARTEN

**SCHEIBEN:** Durch Entfernen von Querschnittspindel und Rundmesserspindel können Scheiben im folgenden Größenbereich geschnitten werden:

**Scheiben, Glatt- oder Wellenschnitt:** 1,6 bis 25,4 mm (1/16 bis 1")

**WÜRFEL/GRANULATE:** Für den Würfelschnitt werden Scheibenmesser, Rundmesserspindel und Querschnittspindel benötigt. Die Würfelgröße wird durch den Einsatz der entsprechenden Spindeln und die Einstellung der Scheibenstärke bestimmt.

**Rundmesserschnitte:**  
3,2 bis 76,2 mm (1/8 bis 3")

**Querschnitte (glatt):**  
2,4 bis 38,1 mm (3/32 bis 1-1/2")

**Querschnitte (Welle) (Wellentiefe .076"):**   
7,1 bis 14,8 mm (9/32 bis .583")

**Querschnitte (tiefe Welle) (Wellentiefe .125 oder .145"):**   
9,5 bis 12,7 mm (3/8 bis 1/2")

**Querschnitte (V-Schnitt):**  
7,9 bis 12,7 mm (5/16 bis 1/2")

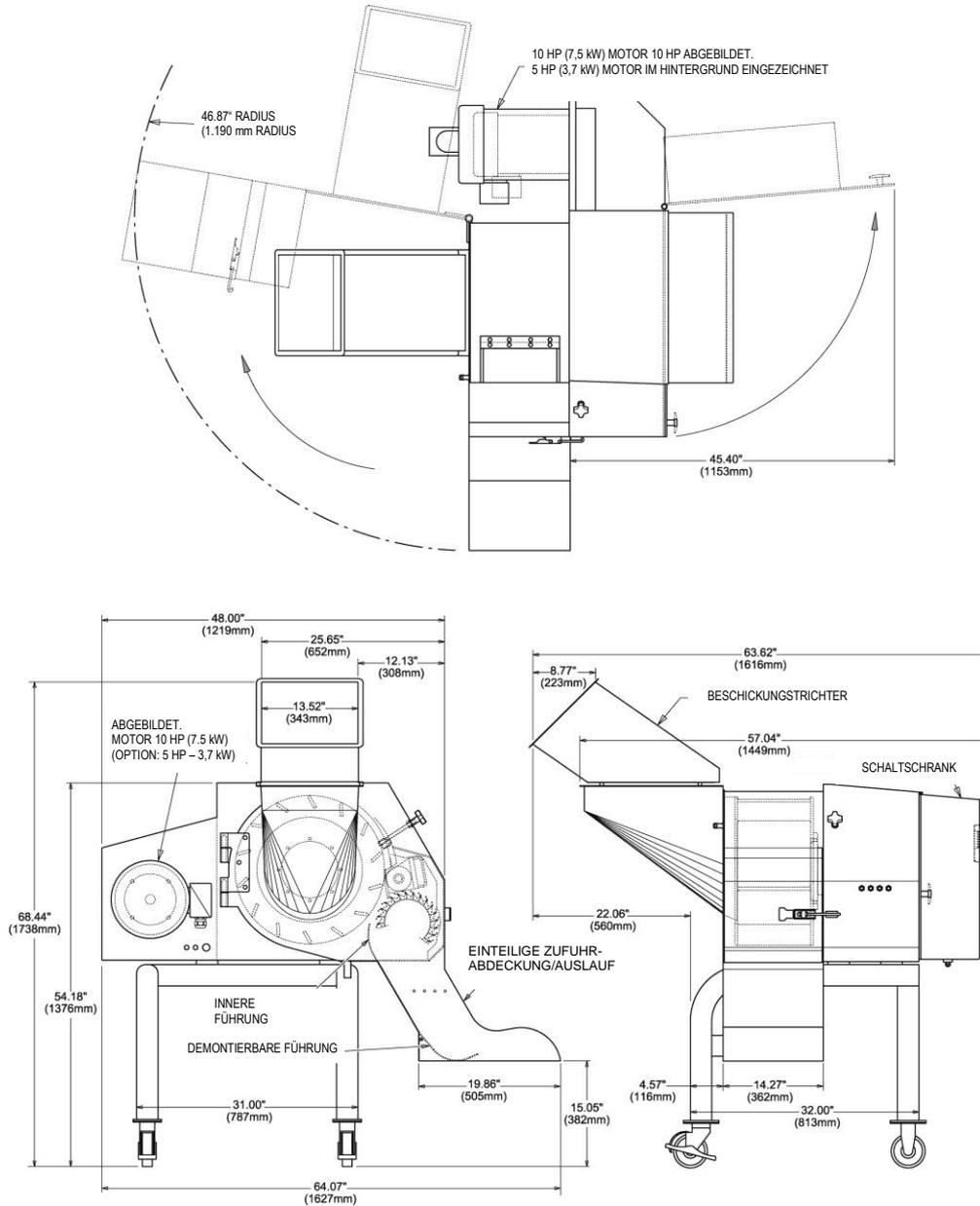
**STREIFEN:** Glattschnitt- oder Wellenschnittstreifen in einer Vielzahl verschiedener Breiten werden durch Entfernen der Querschnittspindel oder der Rundmesserspindel erzielt.

**ZERRUPF-SCHNITTE:** Es können feinere, mittelgroße und gröbere Zerrupf-Schnitte aus gekochten oder temperierten Fleischsorten hergestellt werden.

Falls das Produkt, das Sie schneiden wollen, nicht erwähnt ist, wenden Sie sich bitte an Urschel wegen der effizientesten Lösung für Ihre Anforderungen an die Zerkleinerung.

# DiversaCut 2110A™

## Aufstellungszeichnung



### Sie sind eingeladen. Testen Sie uns.

Urschel verfügt über gut eingerichtete Testeinrichtungen, in denen Schneidversuche für Sie und mit Ihnen gemeinsam durchgeführt werden können. Unsere Fachleute liefern Ihnen komplette Ergebnisse und schlagen Ihnen die für Ihre Zwecke am besten geeignete Maschine vor. Wenden Sie sich an Ihre Urschel Niederlassung, um einen Termin zu vereinbaren.



**URSCHEL**  
LABORATORIES INCORPORATED  
The Global Leader in Food Cutting Technology  
www.urschel.com | info@urschel.com

**de.urschel.com**

Kontakt für Deutschland, Österreich, Südtirol:

[germany@urschel.com](mailto:germany@urschel.com)

Kontakt für die Schweiz:

[swiss@urschel.com](mailto:swiss@urschel.com)